Type HD8836 / HD8837 - Cod.15002483 Rev.00 del 15-03-10

FR

Le producteur se réserve le droit d"apporter toutes modifications sans préavis.

PHILIPS

www.philips.com/saeco

Registrez votre produit et obtenez votre assistance en
www.philips.com/welcome

Français

SYNTIA

Type HD8836 / HD8837
SUP 037DR

MODE D'EMPLOI

FR

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.

CE

PHILIPS

Saeco

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.
4. Il est nécessaire de contrôler attentivement lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation et réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser les cordons pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.
11. Toujours brancher le cordon d'alimentation à la machine d'abord et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toute commande en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.
13. Garder ces instructions.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

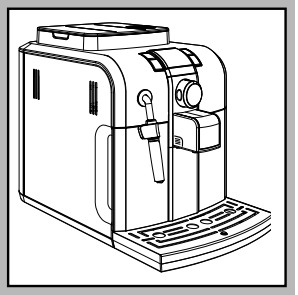
PRÉCAUTIONS

La machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'usager, doit être fait par un service après-vente autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'usager. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4 Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine
5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Il sera toutefois nécessaire de procéder au détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.
6 Ne pas utiliser du café au préparation à base de sucre (ex:caramel) ou mélangé avec toute autre recette.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.
B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.
C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,
   1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
   2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
   3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.



GÉNÉRALITÉS

La machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso avec du café en grains et est équipée d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur. La structure de cet appareil au design élégant a été conçue exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Le joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non résolus ou partiellement résolus dans les présentes consignes, contacter les Centres d'Assistance Agréés.

Attention. La société décline toute responsabilité pour les dommages éventuels se produisant en cas de :

- **emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;**
- **réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;**
- **altération du câble d'alimentation ;**
- **altération de tout composant de la machine ;**
- **stockage ou utilisation de la machine à des températures différente par rapport à celles de fonctionnement (15°C / 45 °C) ;**
- **emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine.**

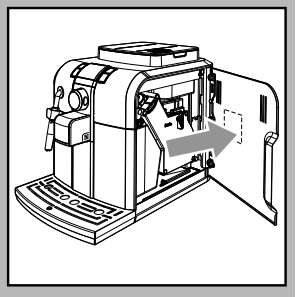
Dans tous ces cas-là, la garantie cesse d'exister.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! La vapeur et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures ! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps. Toucher la buse de vapeur / eau chaude en faisant très attention en la prenant par la poignée correspondante : danger de brûlures !

Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites puisqu'elles engendrent des risques ! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.



Alimentation du secteur - Câble d'alimentation

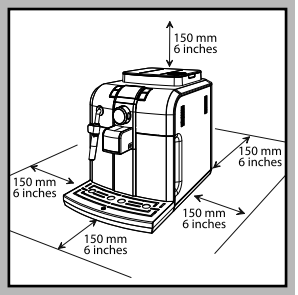
Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée.
La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil se trouvant à l'intérieur de la porte.
Ne jamais utiliser la machine à café si le câble d'alimentation est défectueux.
Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par par un centre service agréé et sera pris en charge pendant la période uniquement si le défaut est imputable au fabricant. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes (vives) ou sur des objets très chauds. Le protéger contre l'huile. Ne pas transporter ou tirer la machine à café par son câble.
Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées. Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

Protection des autres personnes

Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. Les enfants ne se rendent pas compte du danger que représentent les électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

Danger de brûlures

Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes : **danger de brûlures !** Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.



Position - Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour une utilisation correcte il est recommandable de :

- Choisir une surface d'appui sûre pour éviter tout risque de renversement ou de blessures.
- Choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
- Prévoir une distance minimum des parois de la machine, conformément à la figure ;
- Pendant les phase de mise en marche et arrêt de la machine, il est recommandable de placer un verre vide sous le distributeur.

Éviter les températures inférieures à 0°C : le gel pourrait endommager la machine.
Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
Ne pas poser la machine sur des surfaces trop chaudes ou à proximité d'une flamme nue : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

Rangement de la machine - Nettoyage :

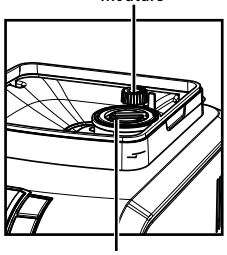
Avant de nettoyer la machine, il faut éteindre la machine avec le bouton ON/OFF en plaçant ensuite l'interrupteur sur « 0 » et ôter la fiche de la prise de courant.
Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse.
Ne jamais plonger la machine dans l'eau !
Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.
Ne pas utiliser l'eau qui est restée pendant plusieurs jours dans le réservoir pour un usage alimentaire ; laver le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.
Si la machine reste inutilisée pendant longtemps, distribuer de l'eau par la buse de vapeur et nettoyer soigneusement le Pannarello (si présent) ; la mettre ensuite hors tension et ôter la fiche de la prise.
La ranger dans un lieu sec et hors de la portée des enfants.
La protéger contre la poussière et les saletés.

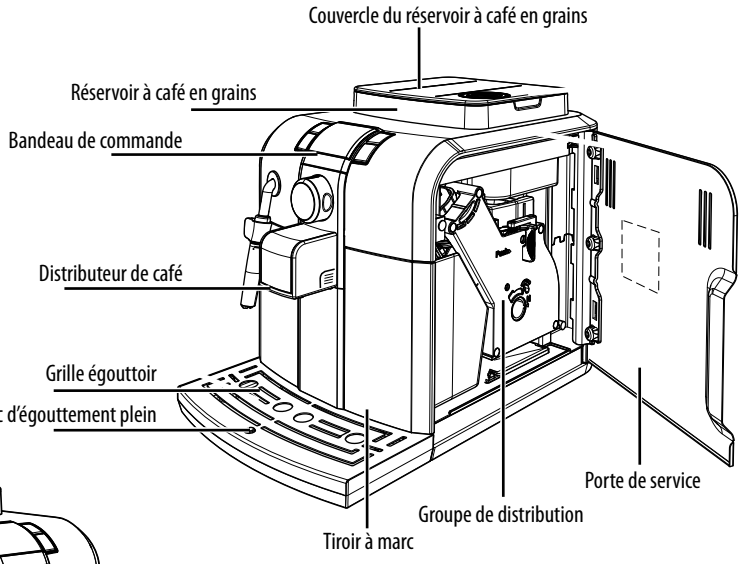
Réparations / Entretien

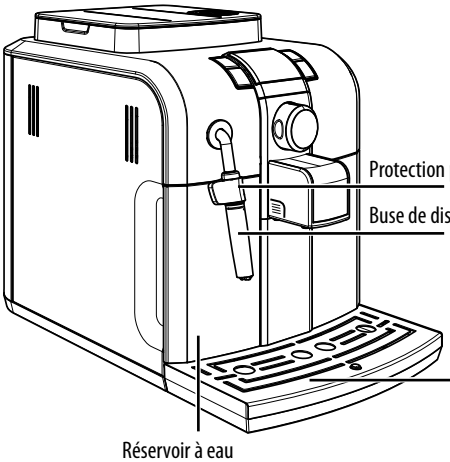
En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse.
Seuls les centres d'assistance agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.
Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

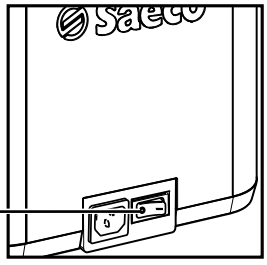
En cas d'incendie

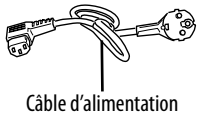
En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

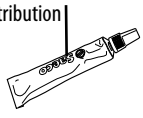

Bouton de réglage mouture
Logement café prémoulu


Couvercle du réservoir à café en grains
Réservoir à café en grains
Bandeau de commande
Distributeur de café
Grille égouttoir
Indicateur bac d'égouttement plein
Porte de service
Groupe de distribution
Tiroir à marc

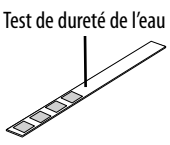

Protection pour buse de distribution
Buse de distribution de vapeur / eau chaude
Bac d'égouttement
Réservoir à eau


Interrupteur général

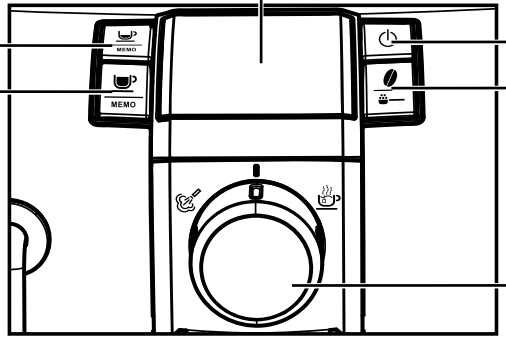

Câble d'alimentation


Graisse pour le Groupe de distribution

Doseur café prémoulu


Test de dureté de l'eau

Filtre à eau Intenza


Afficheur LCD
Touche de distribution du café fort
Touche de distribution du café allongé
Touche ON/OFF
Sélecteur « Arôme » - Café prémoulu
Sélecteur de café / eau chaude / vapeur

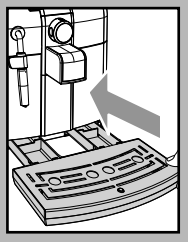
MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, respecter scrupuleusement aux instructions fournies à la section « Consignes de sécurité ».

Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

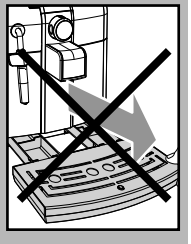
Opérations préliminaires



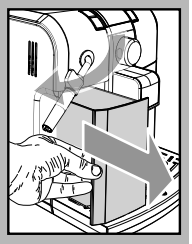
- Retirer le couvercle du réservoir à café, le bac d'égouttement et sa grille de l'emballage.
- Retirer la machine à café de son emballage. Installer la machine dans un endroit approprié satisfaisant les conditions requises décrites dans les consignes de sécurité.
- Insérer le bac d'égouttement avec grille dans le logement prévu à cet effet sur la machine, en le poussant jusqu'à la butée.
- Insérer le couvercle sur le réservoir à café.

Remarque : ne brancher la fiche sur la prise de courant que lorsqu'il est indiqué et vérifier que l'interrupteur général est bien sur la position « 0 ».

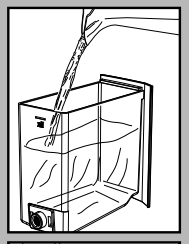
Remarque importante : Il est indispensable de lire le contenu de la section « Signalisations sur l'afficheur LCD » qui explique dans le détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur, par l'afficheur LCD situé sur le bandeau de commande.



Ne jamais enlever le bac d'égouttement lorsque la machine est en marche. Attendre quelques minutes après la mise en marche et/ou l'arrêt puisque la machine effectue un cycle de rinçage/auto-nettoyage (voir la section « Cycle de rinçage/auto-nettoyage »).

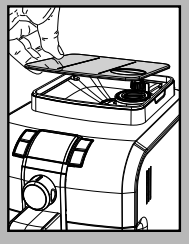


- Extraire le réservoir à eau de son logement.
- Le rincer et remplir avec de l'eau fraîche ; ne dépasser le niveau (MAX) se trouvant dans le réservoir. Réintroduire le réservoir dans son logement.

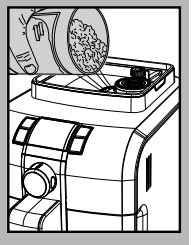


Ne remplir le réservoir qu'avec de l'eau fraîche non pétillante. L'eau chaude ainsi que les autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau : s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.

- Enlever le couvercle depuis le réservoir à café.



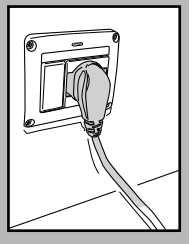
Remarque : le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent conformément aux normes du pays où la machine est utilisée.



- Verser doucement le café en grains dans le réservoir.

Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.

- Remettre le couvercle sur le réservoir à café.
- Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.

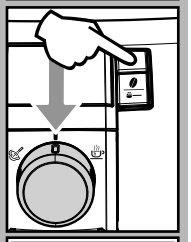


- Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant au mur ayant une tension appropriée.

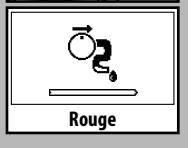
- Tourner l'interrupteur général sur « I » pour mettre la machine en marche.

Noir

- L'icône ON/OFF apparaît sur l'afficheur.

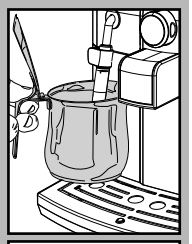


- Vérifier que le sélecteur se trouve sur la position "▮"; le cas échéant, le tourner jusqu'à atteindre la position indiquée.
- Pour mettre en marche la machine il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF;


Rouge

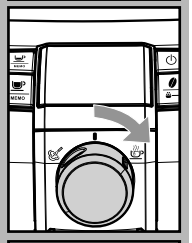
- L'afficheur indique qu'il faut amorcer le circuit.

i Remarque : Avant de remettre la machine en marche après une longue période d'inactivité, il est nécessaire d'amorcer le circuit hydraulique.



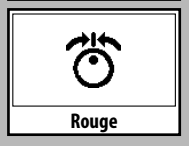
Amorçage du circuit

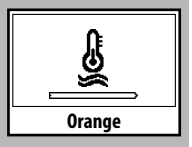
- Pour amorcer le circuit, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent) ;



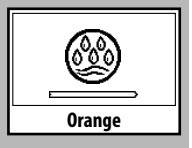
- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕". La machine effectue l'amorçage automatique du circuit, en distribuant une quantité d'eau prédéfinie du pannarello et en affichant le remplissage progressif de la barre sous le symbole.

  Une fois l'amorçage terminé, le symbole montré dans la figure apparaît sur l'afficheur, indiquant qu'il faut remettre le bouton de sélection sur la position centrale "▮".

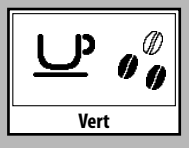

Rouge


Orange

- L'afficheur montre ensuite le symbole (voir figure) de chauffage machine.


Orange

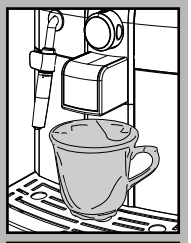
i Une fois la phase de réchauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes.
Maintenant le symbole s'affiche sur l'afficheur.


Vert

- Une fois les opérations ci-dessus terminées, le symbole s'affiche.

  La machine est prête à nouveau à distribuer les produits.
- S'en tenir attentivement aux instructions suivantes pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.

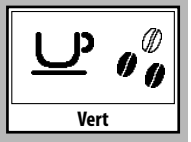
i Si la machine est utilisée pour la première fois ou elle est restée inactive pendant une longue période, effectuer les opérations décrites à la section suivante.



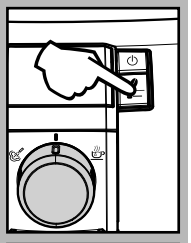
Première utilisation ou après une longue période d'inactivité.

Ces simples opérations vous permettront de distribuer toujours un café excellent.

1 Placer un grand récipient sous la buse de distribution.

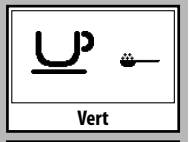


2 Avant de commencer la procédure, vérifier si le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.

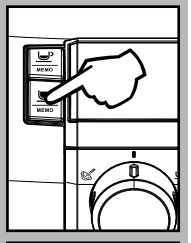


3 Sélectionner la fonction de distribution du café prémoulu en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche " ".

Ne pas ajouter de café prémoulu dans le logement.



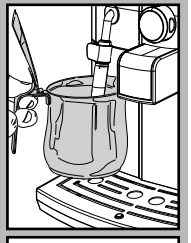
Le symbole apparaît sur l'afficheur.



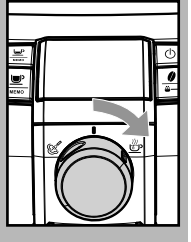
4 Appuyer sur la touche de distribution du café allongé.

5 Attendre la fin de la distribution et vider le récipient avec l'eau.

6 Répéter 3 fois les opérations du point 1 au point 5 ; passer ensuite au point 7.

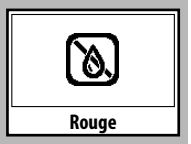


7 Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).

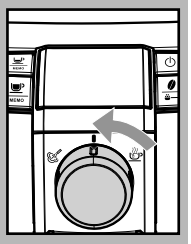


8 Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point " ".

Le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.



9 Distribuer de l'eau jusqu'à la signalisation de manque d'eau, tourner ensuite le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position " ".

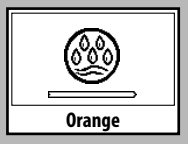


10 À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau. Il est ensuite possible de distribuer les produits comme il est décrit aux sections suivantes.

Cycle de rinçage/auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits café internes.

Ce cycle est effectué :
- à la mise en marche de la machine (chaudière froide)
- après avoir amorcé le circuit (chaudière froide)
- pendant la phase de préparation du stand-by (si un produit café a déjà été distribué)
- pendant la phase d'arrêt après avoir appuyé sur la touche ON/OFF (si un produit café a déjà été distribué).

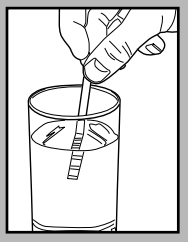


Une petite quantité d'eau est distribuée pour pouvoir réchauffer et rincer tous les accessoires ; pendant cette phase le symbole est affiché.

Attendre que ce cycle se termine automatiquement ; **la distribution peut être arrêtée en appuyant sur l'une des deux touches café et/ou sur la touche ON/OFF.**

Mesure de la dureté de l'eau

La mesure de la dureté de l'eau est très importante afin de gérer correctement le filtre « Intenza » et la fréquence de détartrage de la machine.

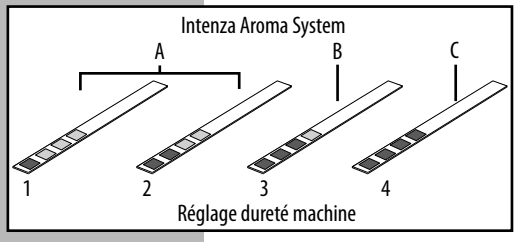


Plonger dans l'eau la bande de test fournie avec la machine pendant une seconde, afin de vérifier la dureté de l'eau.

Remarque : Le test n'est valable que pour une mesure.

Vérifier combien de carrés changent de couleur et consulter le tableau.

Les lettres correspondent aux points de repère se trouvant à la base du filtre Intenza ; le filtre devra être réglé selon cette mesure.

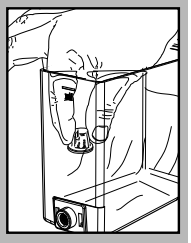


Les numéros correspondent aux réglages que vous trouvez dans le réglage de la dureté de l'eau étant illustré à la section concernant la programmation.
Plus précisément :
1 = (eau très douce)
2 = (eau douce)
3 = (eau dure)
4 = (eau très dure)

Une fois qu'on connaît cette valeur, programmer la valeur de dureté de l'eau comme il est précisé à la section de la programmation.

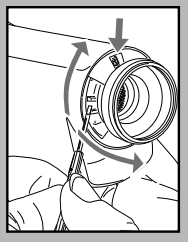
Filtre à eau « Intenza ».

Afin d'améliorer la qualité de l'eau utilisée, il est conseillé d'installer le filtre à eau.

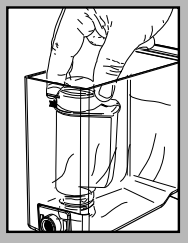


Enlever le filtre de son emballage, ensuite le plonger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut). Pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.

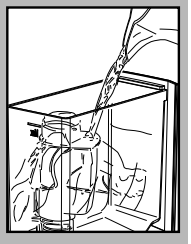
Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir, le conserver dans un endroit sec et le protéger contre la poussière.



Régler Intenza Aroma System comme indiqué sur l'emballage.
A = Eau douce
B = Eau dure (standard)
C = Eau très dure

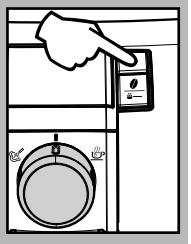


Introduire le filtre dans le réservoir vide. Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



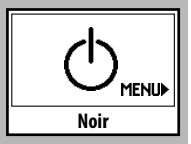
Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le repositionner dans la machine.

Distribuer l'eau chaude se trouvant dans le réservoir au moyen de la fonction eau chaude (voir section « Distribution d'eau chaude »).



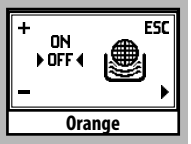
Remplir à nouveau le réservoir à eau.

Appuyer sur la touche ON/OFF pour mettre la machine en Stand-by.



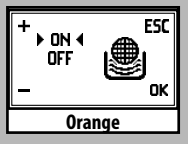
Noir

Lorsque l'icône s'affiche, appuyer sur la touche " " pour accéder à la programmation de la machine.



Orange

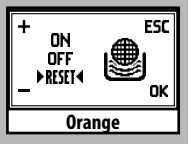
Appuyer sur la touche " " jusqu'à l'affichage de cette page.



Orange

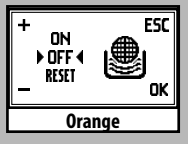
Appuyer sur la touche " " pour sélectionner l'option « ON » et appuyer sur la touche " " pour confirmer.

De cette façon, la machine a été programmée pour informer l'utilisateur lorsqu'il faudra remplacer le filtre.



Orange

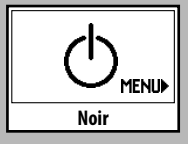
Remarque : lorsqu'on doit remplacer un filtre « Intenza » par un nouveau, il faut remettre la fonction à zéro. Remplacer le filtre suivant le procédé susmentionné. Entrer ensuite dans le menu de programmation jusqu'à la fenêtre indiquée et sélectionner l'option « REMISE À ZÉRO » ; appuyer par la suite sur la touche " ". De cette façon la machine est programmée pour gérer un nouveau filtre.



Orange

Remarque : lorsque le filtre est déjà installé et on veut l'enlever sans le remplacer, sélectionner l'option « OFF » et appuyer ensuite sur la touche " ".

Pour quitter appuyer sur la touche ON/OFF jusqu'à l'affichage de la page de Stand-by.



Noir

Remarque : si le filtre à eau Intenza n'est pas présent, insérer dans le réservoir le petit filtre blanc enlevé précédemment.

RÉGLAGES

La machine que vous avez achetée peut effectuer des réglages vous permettant de l'utiliser le mieux.

Saeco Adapting System

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine à café Saeco est munie d'un système d'autoréglage permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (non caramélisé).

- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation est un apprentissage de la part de la machine. Cet apprentissage demande la distribution d'un certain nombre de cafés afin de permettre à la machine de régler le compactage de la poudre.
- Attention, il peut y avoir des mélanges particuliers qui demandent un réglage des moulins dans le but d'optimiser l'extraction du café - (voir section Réglage du moulin à café).

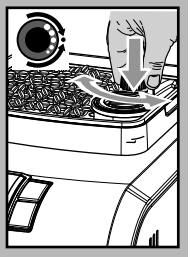
Réglage du moulin à café

Attention ! Tourner délicatement le bouton de réglage du degré de mouture qui se trouve à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.

Il est interdit d'y introduire une substance autre que du café en grains. Le moulin à café présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. Il est possible de régler le degré de mouture en utilisant le bouton. Arrêter la machine

et ôter la fiche de la prise de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.

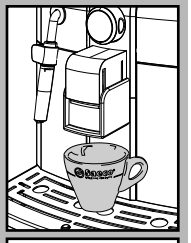
La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé.
Le réglage doit être effectué à l'aide du pivot situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le pivot et le tourner.



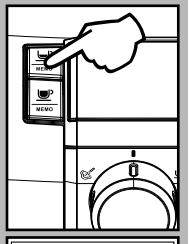
Presser et tourner le bouton d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés : c'est le seul moyen pour remarquer la variation du degré de mouture.
Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler 5 degrés différents de mouture avec les références suivantes :

Référence Grande - Mouture Grosse
Référence Petite – Mouture Fine

Réglage longueur du café dans la tasse



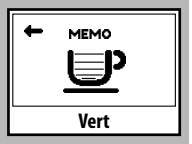
La machine permet de régler la quantité de café distribué selon vos goûts personnels et/ou les dimensions de vos grandes ou petites tasses.



Chaque fois qu'on appuie et qu'on relâche les touches " MEMO " ou " MEMO ", la machine distribue une quantité programmée de café. Cette quantité peut être programmée de nouveau à votre gré. Une distribution de café est associée à chaque touche ; ce qui se produit de façon indépendante.

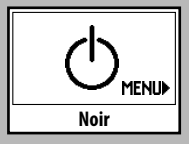
À titre d'exemple, voilà la programmation de la touche " MEMO ", à laquelle on associe normalement le café expresso.

- Mettre une tasse sous le distributeur.
- Appuyer sur la touche " MEMO " et la garder enfoncée jusqu'à ce que le symbole est affiché. La machine est alors en programmation.



- La machine commence la phase de distribution ; l'afficheur affiche le symbole "←" qui indique la touche qui est en train d'être programmée.
- Il faut alors appuyer sur la touche indiquée par le symbole "←" quand la quantité de café souhaité a été atteint dans la tasse.

Maintenant la touche " MEMO " est programmée ; chaque fois qu'on y appuie et qu'on la relâche, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.



Stand-by

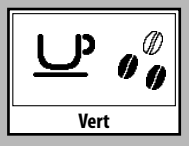
La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. Après 60 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement.

Remarque : pendant la phase d'arrêt la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué.

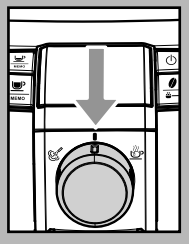
Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF (si l'interrupteur général est sur « I ») ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

DISTRIBUTION DE CAFÉ

Remarque : Si la machine ne distribue pas de café, vérifier si le réservoir à eau est plein.

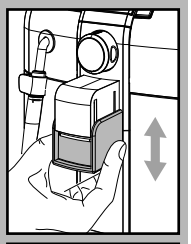


Avant de distribuer le café, vérifier si le réservoir à eau et le réservoir à café sont pleins et les signalisations sur l'afficheur.



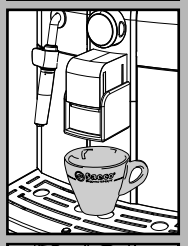
Laisser le sélecteur en position café "▮" pendant la phase de distribution.

Avant de distribuer le café, régler la hauteur de la buse de distribution du café à votre gré et sélectionner l'arôme ou le café prémoulu.

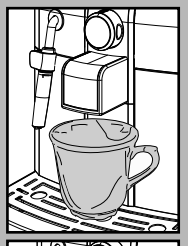


Réglage du distributeur

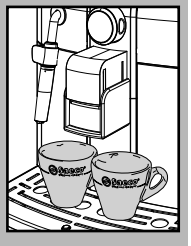
Avec la machine à café, vous pouvez utiliser la plupart de grandes/petites tasses disponibles dans le commerce.
Le distributeur peut être réglé en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous voulez utiliser.



Pour effectuer ce réglage, lever ou baisser le distributeur manuellement plaçant les doigts comme montré dans la figure.
On recommande les positions :
Pour utiliser de petites tasses ;



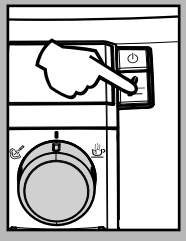
Pour utiliser de grandes tasses.



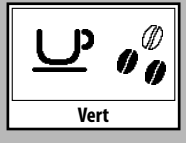
- Il est possible de placer sous le distributeur deux tasses/petites tasses pour la distribution de deux cafés en même temps.

Réglage « Arôme »

La machine est préparée pour permettre le réglage de la quantité de café à moudre.



En appuyant et en relâchant la touche " " quatre sélections sont possibles (léger, moyen, fort, prémoulu).

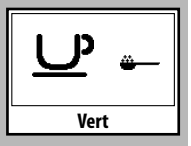


La sélection est possible lorsque les grains s'affichent ; à chaque fois qu'on appuie ou relâche la touche " " on change l'arôme d'un degré :

●○○ = Arôme léger

●●○ = Arôme moyen

●●● = Arôme fort

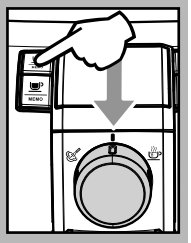


La sélection doit être effectuée avant celle du café. De cette façon, on détermine l'intensité de la saveur selon vos goûts personnels.

Après avoir sélectionné l'« arôme fort », la fonction qui permet de distribuer du café avec le café prémoulu est sélectionnée. Cette sélection est indiquée par le symbole à côté.

Pour utiliser cette fonction, consulter la section correspondant.

Avec café en grains

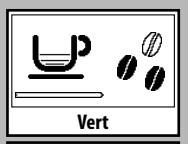


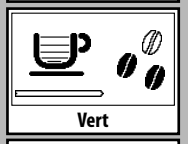
- Pour distribuer le café il faut appuyer et relâcher :

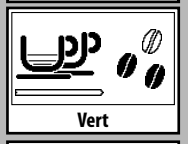
  la touche " " pour sélectionner l'Arôme souhaité.

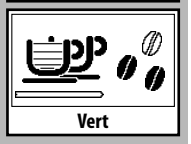
  la touche " " pour obtenir un café expresso ;

  la touche " " pour obtenir un café allongé.









- Le cycle de distribution démarre ensuite:

  Pour distribuer un café, appuyer seulement une fois sur la touche ; le symbole s'affiche sur l'afficheur.

  Pour distribuer deux cafés, appuyer deux fois de suite sur la touche ; le symbole s'affiche sur l'afficheur.

Pour la distribution de deux cafés, la machine moud et dose automatiquement la juste quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine.

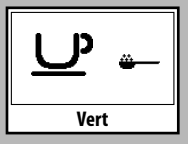
- Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler du distributeur.
- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment.

La machine est réglée pour la préparation d'un véritable café expresso italien. Cette caractéristique pourrait augmenter légèrement les temps de distribution, mais cela au profit du goût intense du café.

Avec café prémoulu

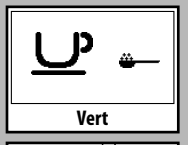
Cette machine permet d'utiliser du café prémoulu ou décaféiné.

Verser le café prémoulu dans le compartiment prévu à cet effet à côté du réservoir à café en grains. Ne verser que du café moulu pour machines à café expresso mais jamais du café en grains ou soluble.



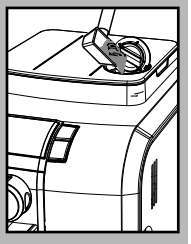
Remarque :

- **Si le café prémoulu n'a pas été versé dans son compartiment, la machine ne distribuera que de l'eau ;**
- **Si la dose est excessive et que 2 ou plusieurs mesures de café sont versées, la machine ne distribue pas le produit. Dans cette situation aussi, la machine effectue un cycle à vide et décharge le café en poudre dans le tiroir à marc.**

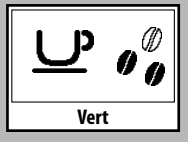


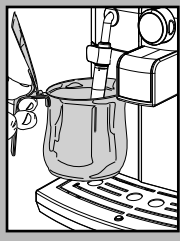
Pour distribuer le café il faut :

- Appuyer sur la touche " " et la relâcher pour sélectionner la fonction prémoulu.
- Soulever le couvercle du compartiment du café prémoulu.
- Verser 1 seule mesure de café moulu dans le logement correspondat ; pour cette opération, utiliser uniquement la mesure fournie avec la machine. Ensuite fermer le couvercle.



Attention : dans le logement café prémoulu verser uniquement du café prémoulu. L'introduction de substances ou objets différents peut entraîner de graves dommages à la machine qui ne sont pas couverts par la garantie.





Appuyer et relâcher :

la touche " MEMO " pour obtenir un café expresso ;

la touche " MEMO " pour obtenir un café allongé.

- Le cycle de distribution démarre ensuite. Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler du distributeur.
- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment.
  Une fois la distribution du produit terminée, la machine retourne à la configuration établie pour le café en grains.

Pour distribuer d'autres cafés, répéter les opérations décrites ci-dessus.

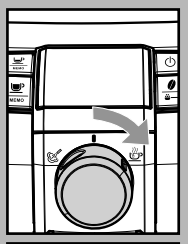
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Attention : il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début : danger de brûlures. La buse de distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- Avant de distribuer l'eau chaude, vérifier si le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.

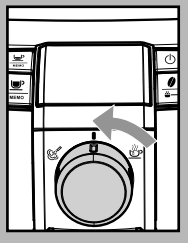
Procéder comme il suit lorsque la machine est prête à distribuer du café :

- Placez un bac sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent) ;

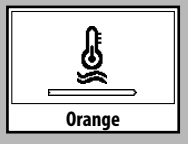


- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕".

- Le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.



- Prélever la quantité d'eau chaude désirée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "▮". La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.



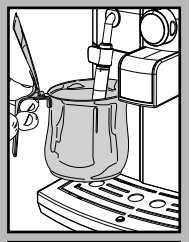
Parfois il se peut que, lorsqu'on tourne le sélecteur, l'eau chaude ne s'écoule pas et le symbole suivant ne soit pas affiché sur l'afficheur. Attendre la fin de la phase de chauffage, pour que de l'eau chaude sorte du Pannarello.

DISTRIBUTION VAPEUR / CAPPUCCINO

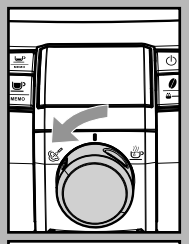
La vapeur peut être utilisée pour émulsionner le lait, pour le cappuccino, mais aussi pour réchauffer les boissons.

Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

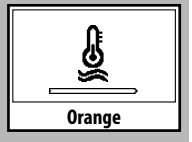
Remarque importante : nettoyer tout de suite la buse de vapeur (ou le Pannarello, si prévu) après avoir utilisé la vapeur pour émulsionner le lait. Lorsque la machine est prête, distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un verre et nettoyer la partie externe de la buse de vapeur (ou du Pannarello, si prévu). Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, en enlevant tout éventuel résidu de lait.



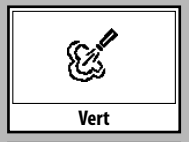
- Placez un bac sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).



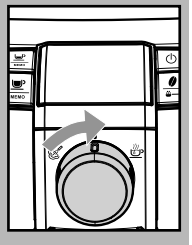
- Avec la machine prête pour la distribution de café, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕"; l'eau résiduelle peut s'écouler de la buse de vapeur (Pannarello, si présent).



- La machine nécessite d'un temps de préchauffage, au cours de cette phase le symbole suivant est affiché.



- Lorsque l'afficheur affiche le symbole suivant, la distribution commence ; sous peu, seulement de la vapeur commencera à sortir.

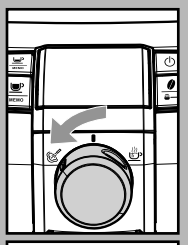


- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "▮" pour arrêter la distribution de la vapeur.

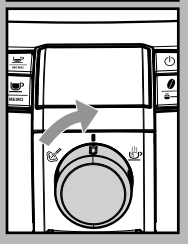
- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino avec du lait froid.

Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait frais entier.

- Plonger la buse de vapeur (Pannarello, si présent) dans le lait à réchauffer.



- Tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point " "; faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut pour que la formation de mousse soit uniforme.



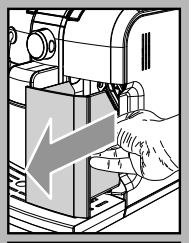
- Après avoir distribué de la vapeur pour le temps souhaité, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position " " pour arrêter la distribution de la vapeur.
- Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

Après avoir utilisé la buse de vapeur (Pannarello, si présent), laver cette dernière comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

i Après avoir distribué de la vapeur pour la préparation d'une boisson on peut passer tout de suit à la distribution de café ou de vapeur.

i En laissant le sélecteur dans la position centrale " ", la machine revient automatiquement à la température pour la distribution du café, de façon à éviter tout gaspillage inutile d'énergie.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

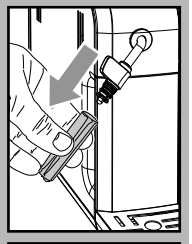


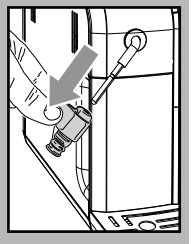
Nettoyage général

- Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc lorsque la machine est en marche.

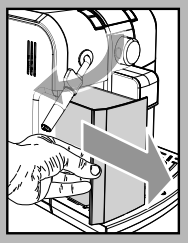
- Les autres opération d'entretien et de nettoyage ne peuvent être effectués que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau.
- Ne pas laver les composants amovibles en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux et propre, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas laisser sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.

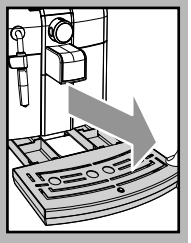
i À la fin de la préparation des boissons à base de lait, distribuer de l'eau chaude par la buse de vapeur (Pannarello, si présent) pour un nettoyage efficace.

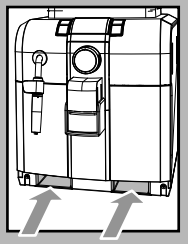




- Tous les jours, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello (si présente) et la laver avec de l'eau potable fraîche.
- Une fois par semaine nettoyer la buse de vapeur. Pour ce faire il faut :
  - enlever la partie extérieure du Pannarello (pour le nettoyage normal) ;
  - retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur ;
  - laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche potable ;
  - laver la buse de vapeur avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;
  - replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur (vérifier qu'elle est



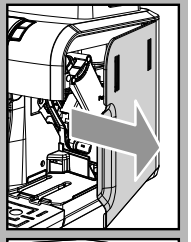




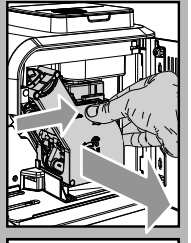
insérée complètement).
Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.

- Il est conseillé de nettoyer une fois par jour le réservoir à eau :
  - Extraire le petit filtre blanc situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.
  - Replacer le petit filtre blanc dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
  - Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.
- Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être effectuée lorsque le flotteur se soulève.
- Il est également nécessaire de nettoyer le logement du bac une fois par semaine à travers les orifices sur le fond de la machine.

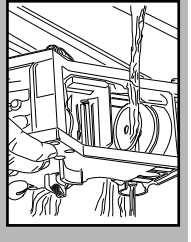
Groupe de distribution



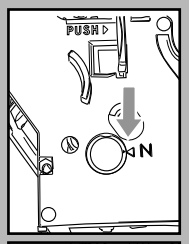
- Nettoyer le groupe de distribution chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.
- Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur et ôter la fiche de la prise de courant.
- Enlever le tiroir à marc. Ouvrir la porte de service.



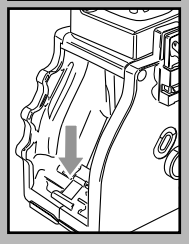
- Enlever le Groupe de distribution en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PUSH ». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.



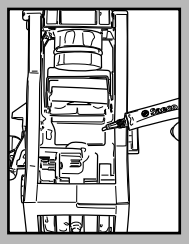
- Laver le Groupe de distribution avec de l'eau tiède ; laver soigneusement le filtre supérieur avec le doigt ou une brosse.
- Laver et essuyer soigneusement tous les éléments du Groupe de distribution.
- Nettoyer soigneusement le logement interne de la machine.



- Vérifier que les deux repères coïncident.

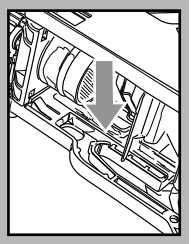


- Vérifier que le levier est au contact de la base du Groupe de distribution. Appuyer sur la touche « PUSH » pour s'assurer que le Groupe de distribution est dans la bonne position.

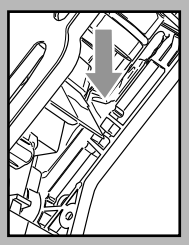


Lubrifier le Groupe de distribution après 500 distributions environ ou tous les 2 à 3 mois . Il est possible d'acheter de la graisse pour lubrifier le Groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.

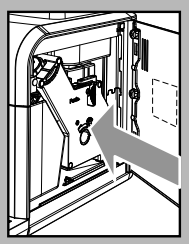
- Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec la graisse fournie.



- Distribuer la graisse de façon uniforme sur les convoyeurs latéraux.



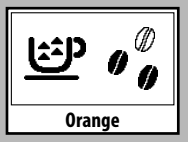
- Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans le logement prévu à cet effet jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».
- Insérer le tiroir à marc. Fermer la porte de service.



DÉTARTRAGE

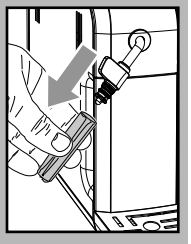
La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l'utilisation de l'appareil.

L'afficheur nous indique lorsqu'il faut effectuer un cycle de détartrage :

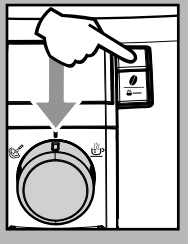

Orange

Utiliser uniquement le produit détartrant Saeco. Il a été spécialement conçu pour assurer la meilleure performance et fonctionnalité de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué, si utilisé correctement.

Attention ! Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

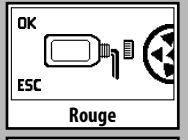


Avant de procéder au détartrage, extraire le Pannarello (si présent) de la buse de vapeur comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».



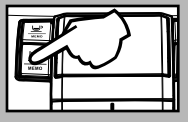
- Mettre en marche la machine par la touche ON/OFF. **Attendre que la machine ait terminé le rinçage et le préchauffage.**

Attention ! Retirer le filtre « Intenza » avant d'introduire le détartrant.

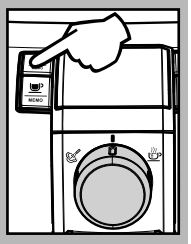


Rouge

- Garder la touche " " appuyée pendant 5 secondes. L'afficheur montre le symbole à côté.

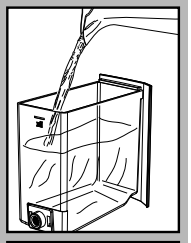


Au cas où la touche " " aurait été appuyée involontairement, appuyer sur la touche " MEMO " pour sortir.

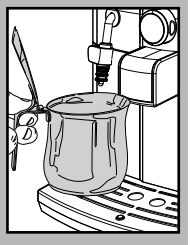


- Appuyer sur la touche " MEMO " pour confirmer l'activation du cycle de détartrage.

À partir de ce moment, il est obligatoire de compléter le cycle de détartrage.

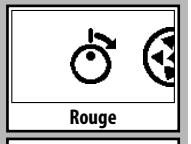


- Verser tout le contenu de la bouteille de détartrant concentré Saeco dans le réservoir à eau de l'appareil et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX indiqué. Réinsérer le réservoir dans la machine.

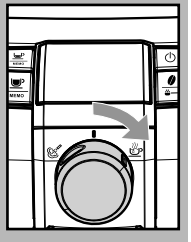


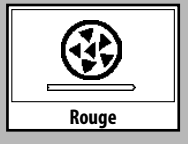
- Placer un récipient sous la buse de vapeur.

La capacité du récipient doit être d'un litre environ. Si l'on ne dispose pas d'un tel récipient, une fois rempli, fermer le robinet, vider le récipient et ensuite le repositionner sous la buse pour répéter l'opération.

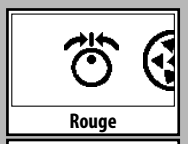

Rouge

- Seulement après avoir versé la solution détartrante dans le réservoir, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point " " pour démarrer le cycle de détartrage.



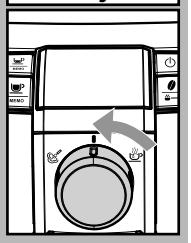

Rouge

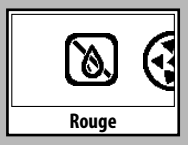
- La machine commence la distribution par intervalles du produit détartrant (la barre indique la progression du cycle).



- Lorsque la solution dans le réservoir est finie, le symbole à côté apparaît sur l'afficheur.

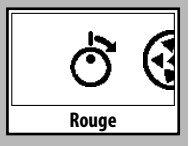
  Cela indique qu'il faut remettre le sélecteur sur la position "▮".



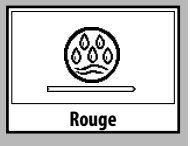


- Le symbole indique qu'il faut rincer et remplir le réservoir.

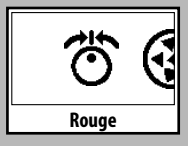
  Rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.
- Vider le conteneur utilisé pour la récupération du liquide sortant de la machine et le positionner sous la buse de vapeur.



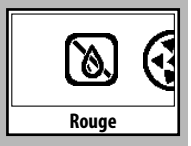
- Lorsque le réservoir rempli d'eau est inséré dans la machine, le symbole à côté apparaît sur l'afficheur ; tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕".



- La machine commence le cycle de rinçage.

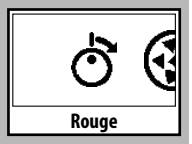


- Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, le symbole à côté apparaît sur l'afficheur. Cela indique qu'il faut remettre le sélecteur sur la position "▮".

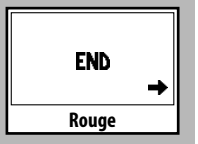


- Le symbole indique qu'il faut rincer et remplir le réservoir.

  Rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.
- Vider le conteneur utilisé pour la récupération du liquide sortant de la machine et le positionner sous la buse de vapeur.



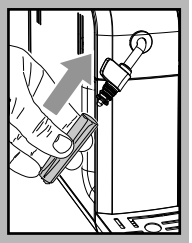
- Lorsque le réservoir rempli d'eau est inséré dans la machine, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕". Distribuer tout le contenu du réservoir comme il est décrit ci-dessus. À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir.



- Lorsque le réservoir rempli d'eau est inséré à nouveau dans la machine, le symbole à côté apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur la touche "☕" pour quitter le cycle de détartrage.
- La machine commence maintenant le cycle de chauffage et de rinçage pour la distribution des produits.
- Vider le conteneur utilisé pour récupérer le liquide sortant de la machine.

La solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le producteur et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée.

Une fois le cycle de détartrage effectué, procéder au lavage du groupe de distribution comme il est décrit à la section « Groupe de distribution » du chapitre « Nettoyage et entretien ».

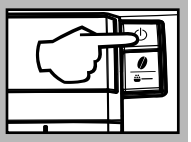


Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.

PROGRAMMATION

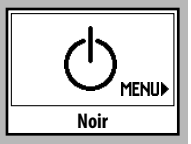
L'utilisateur peut modifier certains paramètres de fonctionnement de la machine selon ses exigences.

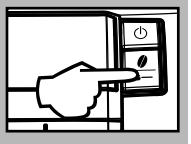
Accéder au « menu »



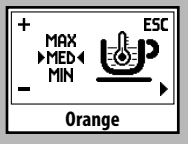
On peut accéder au menu de programmation seulement lorsque la machine est en « Stand-by ».

Pour mettre la machine en Stand-by, appuyer sur la touche ON/OFF.

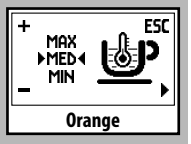




Lorsque la machine est en Stand-by, appuyer sur la touche " " pour accéder à la programmation.

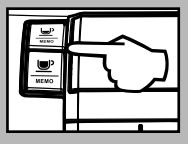


La première page qui s'affiche est la suivante.

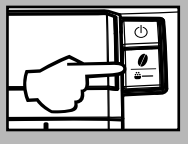


Commandes de programmation

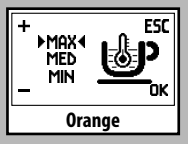
Il est possible d'apporter des modifications dans chaque page :



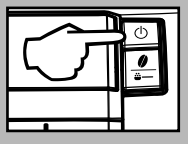
- Les touches " MEMO " et " MEMO " permettent de modifier la valeur de la fonction, parmi celles qui se trouvent dans la page ;



- La touche " " permet d'avancer parmi les fonctions et de mémoriser les modifications apportées.



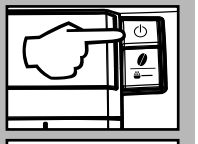
Remarque : il n'est possible de mémoriser les modifications qu'après une modification de la valeur présente ; lorsqu'elle est changée le message « OK » s'affiche.

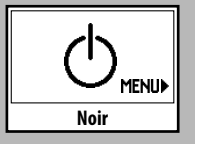


- La touche « ON/OFF » permet de quitter la modification ou la programmation.

Quitter la programmation

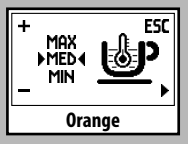
Pour quitter la programmation, appuyer sur la touche ON/OFF jusqu'à l'affichage de la page-écran de Stand-by.



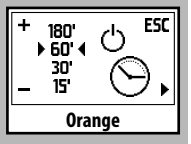


Remarque : la machine quitte la programmation lorsque 30 secondes s'écoulent sans l'intervention de la part de l'utilisateur. Les réglages changés mais non confirmés ne seront pas mémorisés.

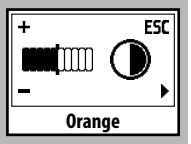
Fonctions



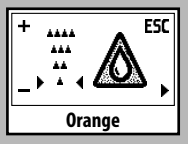
TEMPÉRATURE DU CAFÉ
Cette fonction permet de régler la température de distribution du café.



MINUTERIE (STAND-BY)
Cette fonction permet de régler le temps de passage au Stand-by après la dernière distribution.

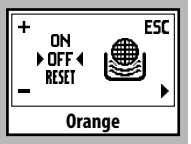


CONTRASTE
Cette fonction permet de régler le contraste de l'afficheur pour mieux voir les messages.

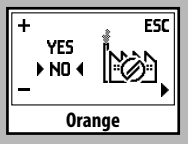


DURETÉ DE L'EAU
Cette fonction permet de régler la dureté de l'eau pour une meilleure gestion de l'entretien de la machine :
= eau très douce
= eau douce
= eau dure
= eau très dure

Pour plus de détails consulter la section « Mesure de la dureté de l'eau ».



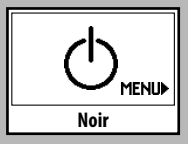
FILTRE À EAU « INTENZA »
Cette fonction permet de gérer le filtre à eau « Intenza ».
Pour plus de détails consulter la section concernant le traitement du filtre.



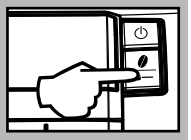
RÉGLAGES D'USINE
Cette fonction permet de rétablir tous les réglages d'usine.

Exemple de programmation

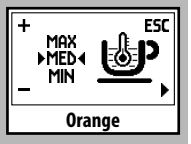
Dans l'exemple, on veut expliquer comment programmer le contraste de l'afficheur. Pour modifier les autres fonctions, procéder de la même façon.



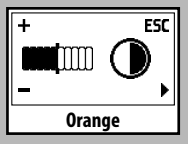
Mettre la machine en Stand-by.



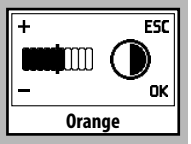
Lorsque la machine est en Stand-by, appuyer sur la touche " " pour accéder à la programmation.



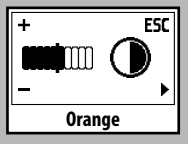
La première page s'affiche.



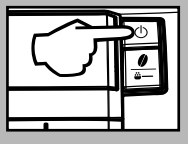
Appuyer sur la touche " " jusqu'à l'affichage de la fonction « CONTRASTE ».



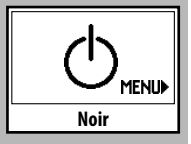
Appuyer 1 (une) fois sur la touche " " pour augmenter le contraste.



Appuyer sur la touche " " pour confirmer.



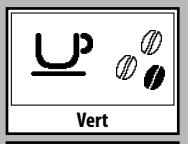
Appuyer sur la touche « ON/OFF » pour quitter la programmation.



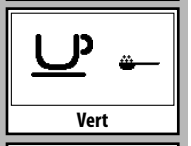
La fonction est maintenant programmée et sera active lors du prochain démarrage de la machine.

AFFICHEUR DU BANDEAU DE COMMANDE

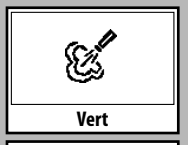
Signaux machine prête



- Machine prête pour la distribution du café avec café en grains et de l'eau chaude.

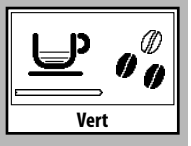


- Machine prête pour la distribution du café avec café prémoulu.

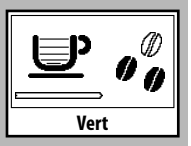


- Machine en phase de distribution de vapeur.

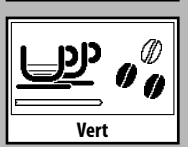
- Machine en phase de distribution d'eau chaude.



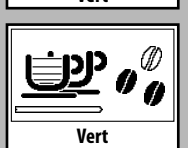
- Machine en phase de distribution d'1 café expresso.



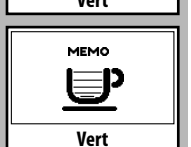
- Machine en phase de distribution d'1 café allongé.



- Machine en phase de distribution de 2 cafés expresso.

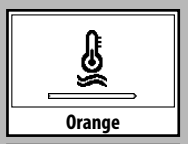


- Machine en phase de distribution de 2 cafés allongés.

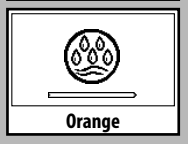


- Machine en phase de programmation de la quantité de café à distribuer.

Signaux d'avertissement

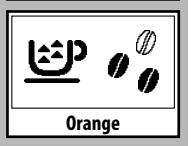


- Machine en phase de chauffage pour la distribution de café, d'eau chaude et de vapeur.

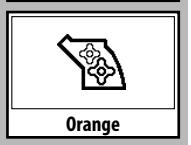


- Machine en phase de rinçage.

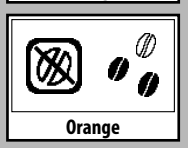
  Attendre que la machine termine l'opération.



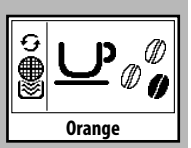
- La machine nécessite un cycle de détartrage.



- Le groupe de distribution est en phase de rétablissement pour la remise à zéro de la machine.



- Remplir le réservoir à café de café en grains et faire redémarrer le cycle de distribution du café.

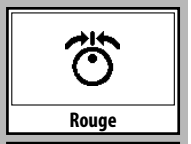


- Il faut remplacer le filtre Intenza par un nouveau.

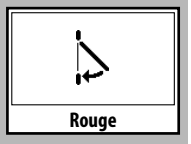
Ce message est affiché seulement si la fonction est activée par la programmation.

L'alarme n'est désactivée que si l'on effectue la « REMISE À ZÉRO » par la programmation.

Signaux d'alarme



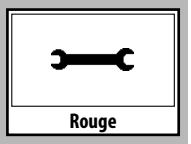
- Remettre le bouton du robinet eau chaude/vapeur dans la bonne position.



- Fermer la porte de service.

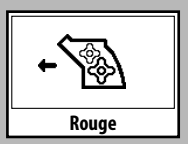
- Manque de grains dans le réservoir à café.

  Après avoir rempli le réservoir, il est possible de redémarrer le cycle.

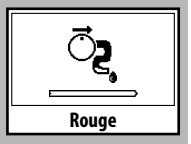


- Éteindre la machine et la rallumer au bout de 30 secondes. Essayer 2 ou 3 fois.

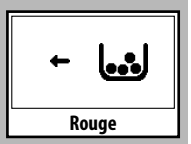
  Si la machine NE redémarre PAS, contacter le centre d'assistance.



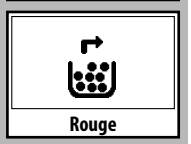
- Le groupe de distribution doit être inséré dans la machine.



- Problèmes au circuit hydraulique.

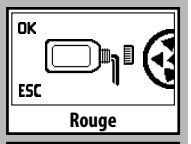


- Insérer le tiroir à marc.



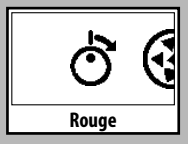
- Vider le tiroir à marc et le bac de récupération liquides.

- Remplir le réservoir à eau.

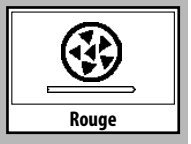


- Page-écran initiale pour l'activation du cycle de détartrage.

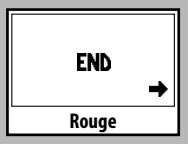
  Appuyer sur « ESC » pour sortir.



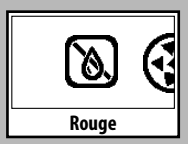
- Ouvrir le robinet pour exécuter le processus indiqué.



- Cycle de détartrage en phase d'exécution.



- Cycle de détartrage terminé. Appuyer sur la touche " " pour quitter le cycle de détartrage.



- Remplir le réservoir à eau.

DÉPANNAGE

Comportements	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est obturé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. **Vérifier que la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.**
	Pannarello sale (si présent).	Nettoyer le Pannarello.
Le café ne mousse pas. **(voir remarque)**	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il a un degré de mouture trop gros.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartrer la machine.
Le Groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le Groupe de distribution est mal positionné.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Le tiroir à marc est inséré	Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution.
La machine moud, mais le café ne sort pas. **(Voir remarque)**	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (Section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Saeco Adapting System ».
	Distributeur sale.	Nettoyer le distributeur.
Café trop aqueux. **(voir remarque)**	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Saeco Adapting System ».
Le café coule lentement. **(voir remarque)**	Le café est moulu trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
Le café coule hors du distributeur.	Le distributeur est obturé.	Nettoyer le distributeur et ses trous de sortie.

Remarque : ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation ; dans ce cas-là, attendre que la machine ait effectué un réglage automatique comme il est décrit à la section « Saeco Adapting System ».

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de remèdes insuffisants à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

DONNÉES TECHNIQUES

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans la porte
Matériau du corps	Thermoplastique/Métal
Dimensions (l x h x p) (mm)	256 x 315 x 415
Poids	9 kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	En façade
Pannarello (présent uniquement sur certains modèles)	Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau	1,2 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café (g)	260
Capacité du réservoir à marc	8
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

ÉLIMINATION

L'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Le logo ▬ ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.
Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ
AN 09
2006/95/CE, 2004/108/CE,

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

nous déclarons sous notre responsabilité que le produit :

MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

SUP 037DR

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux réglementations suivantes:

- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Prescriptions générales EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) +A13 (2008).
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
  Partie 2-15 - Règles particulières pour les appareils de chauffage des liquides EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005) + A2 (2008) .
- Appareils électrodomestiques et analogues. Champs électro-magnétiques Méthodes d'évaluation et de mesure - EN 62233 (2008).
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Partie 2-14
  Règles particulières pour pulvérisateurs et moulins à café
  EN 60335-2-14 (2006) + A1 (2008).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques ou analogues comportant des moteurs ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3, Limites - Section 2 :
  Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16 A par phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3, Limites - Section 3 :
  Limitation des variations, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux publics d'alimentation basse tension ayant un courant assigné ≤ 16A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel.
  EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues. Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

Selon les dispositions des directives: EC 2006/95 , EC 2004/108.

R & D Manager
M. Andrea Castellani

Gaggio Montano
li, 28/04/2009